

Saison Nowy

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **31**
- SRM **6.3**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3.07 kg (53.6%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1.33 kg (23.2%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.8 kg (14%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Żytni | 0.4 kg (7%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Weyermann Caramunich 3 | 0.13 kg (2.3%) | 76 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 18 g | 60 min | 12.4 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 30 g | 15 min | 5.2 % |